

GRAND  HOTEL

ZUR GOLDENEN
GANS

VORSPEISEN

Hausgeräucherte Gänsebrust

mit marinierten Spargelspitzen und Butterrose
14,00 M

Frische Gänseleberterrine

auf Frühlingssalaten, gehackten Nüssen und Butterrose
20,60 M

Wildcocktail Blankenhainer Forst

mit Sauerkirschen und Wacholdersahne
11,80 M

*Zu unseren Vorspeisen servieren wir Ihnen
den Grand-Hotel-Spezialbrotkorb*

*Welch' Vergnügen, einen guten Appetit zu haben,
wenn man gewiß ist, ein vortreffliches Mahl zu bekommen.*

Jean Anthelme Brillat-Savarin

SUPPEN

Fasanenessenz mit luftigen Pilzklößchen

15,80 M

Legiertes Lauchsüppchen

mit Wildschinkenjulienne

11,60 M

Gänsekraftbrühe mit gefülltem Gänsehals

hausgemachten Nudeln und frischen Gemüsestreifen

6,50 M

ZWISCHENGERICHTE

Geschnetzeltes Kaninchenrückenfilet

mit frischen Waldpilzen auf knusprigem Kartoffelpuffer

22,70 M

Gebratene Entenleber

mit glacierten Zwiebeln und Rauchspeckstreifen

auf geröstetem Schwarzbrot

10,00 M

Gebratene Thüringer Zungenwurst

auf Linsengemüse

11,70 M

FISCHGERICHTE

Reinhardtsbrunner Bachforelle

Müllerin Art

mit frischem Salatteller und Petersiliekartoffeln

Forelle, gebraten, 100 g 11,60 M

Beilage 8,50 M

Gedünstetes Karpfenfilet

auf Gemüsestroh mit Krebsauce und grünen Butternudeln

44,10 M

Filetierte Zanderschnitte

in Eihülle gebraten

mit frischem IGA-Gemüse und Schloßkartoffeln

27,30 M

HAUPTGERICHTE

Bardierte Fasanenbrust

*in Wacholderrahmsauce mit gerösteten Weißbrotstreifen
auf Ananas-Champagnerkraut und Kartoffelbällchen*
34,40 M

Hirschkalbsragout

mit Pfifferlingen, Weinbeeren und Serviettenklößen
24,50 M

Frischlingsrückenfilet

*mit Kräuterwaldpilzen im Schweinenetz,
Apfelrotkohl und Kartoffelbällchen*
29,80 M

Gebeizter Wildspieß vom Rost

*mit gefüllter Birne,
frischem Salatteller und Kartoffelbällchen*
21,70 M

DIE BESTEN STÜCKE VON DER GANS

Glacierte Gänsekeule

mit knackigem Apfelrotkohl und Thüringer Klößen
27,30 M

Knusprig gebratene Gänsebrust

mit Rosenkohl, Schmorapfel und Thüringer Klößen
30,80 M

Rosa gebratenes Gänsebruststeak

*mit grünem Pfeffer auf Kräuterchampignons,
Kartoffelbällchen*
40,50 M

*Für 4 Personen empfehlen wir Ihnen
eine frischgebratene*

Hafermastgans

*dazu servieren wir Ihnen nach Wunsch
Apfelrotkohl, Rosenkohl, Grünkohl und geschmorten Apfel
sowie Thüringer Klöße
pro Person 49,60 M*

VOM HOLZKOHLENGRILL
EMPFEHLEN WIR IHNEN

Thüringer Rostbratwurst

*mit warmem Specksalat, marinierten Gurken
und Tomatenstreifen*

16,20 M

Oberhofer Schweineröllchen am Spieß

mit Pfeffersauce und Zwiebelsalat

14,50 M

Ilmenauer Rostbrätel

*mit glacierten Zwiebeln, Specksalat,
Delikatessgurken und Meerrettichsenf*

16,20 M

Durchwachsene Roastbeefscheibe

*mit Blauschimmelkäse gratiniert,
frischem Salatteller und gebackenen Kartoffeln*

23,90 M

AUS UNSEREN TONTÖPFEN
EMPFEHLEN WIR IHNEN FÜR 2 PERSONEN
(Auf Vorbestellung)

Kalbshaxe bürgerlich
*mit verschiedenen Gemüsen aus dem Thüringer Land
und Zwiebelkartoffeln*
41,60 M

Marinierte Lammkeule Barchfelder Art
mit Speckbohnen und Kartoffeln nach der Bäckerin
Lammkeule, 100 g 8,20 M
Beilage 4,10 M

Berstädter Putenbrust in Sahne
*gefüllt mit einer Leberfarce,
auf frischen Champignonscheiben und Zwiebelkartoffeln*
Gefüllte Putenbrust, 100 g 19,50 M
Beilage 17,50 M

AUS DER KALTEN KÜCHE
EMPFEHLEN WIR

Illustriertes Brot für den Herrn
mit marinierten Senffrüchten
10,50 M

Angemachtes Schweinegehacktes
mit Zwiebeln, Delikatessgurken und Butter
8,70 M

Erfurter Pfefferschinken
mit Blauschimmelkäse und Butterrose
12,30 M

Thüringer Wurst
und Schinkenspezialitäten vom Brett
mit Griebenschmalz und Essiggemüse
13,90 M

Bad Berkaer Käsebrett
mit Gänsefett und frischen Salaten
16,20 M

*Zu unseren kalten Gerichten servieren wir Ihnen
den Grand-Hotel-Spezialbrotkorb*

SÜSS-SPEISEN

Zimtparfait

mit Mokkasofse und Schokoladenröllchen

14,20 M

Krem von Waldpreiselbeeren

mit Pfefferminzsofse

11,40 M

Tannenhonigparfait

mit Krokantsofse

8,50 M

Warmer Heidelbeerkuchen

mit Vanillesahne

6,55 M

APERITIFS



*Als Aperitif empfehlen wir Ihnen
unseren Begrüßungscocktail*

Welcome — der Aperitif unseres Hauses
8,70 M



Newari oder Miramaro Spezialbitter
5 cl 7,00 M

Sandeman's Seco Sherry
5 cl 10,00 M

Heliosz,
ein halbtrockener Sherry aus Ungarn
5 cl 6,50 M

Villano, weiß oder rot mit Zitrone
0,1 l 5,60 M

Campari
5 cl 11,00 M



Friedrich-Schinkel-Sekt, trocken
0,15 l 15,80 M

WEISSWEINE

1984er Großheringer Sonnenberg
Naumburger Müller-Thurgau, Fl. 60,00 M

1984er Großheringer Sonnenberg
Naumburger Traminer, Fl. 74,00 M

1985er Dorndorfer Rappental
Freyburger Silvaner, Fl. 37,00 M

1985er Höhenstedter Kreisberg
Freyburger Riesling, Fl. 55,00 M

Kronentau, DDR
herb, aromatisch, leicht
Fl. 45,00 M — 0,2 l 12,85 M



Blaustengler, Ungarn
reife Blume, harmonische Säure, guter Körper
Fl. 30,00 M — 0,2 l 8,60 M

Grauer Mönch, Ungarn
angenehme Säure, wenig, Restsüße
Fl. 32,00 M — 0,2 l 3,60 M

ROTWEINE

1985er Naumburger Blütengrund, DDR

Portugieser, Fl. 32,00 M – 0,2 l 9,15 M



Referenz, DDR

fein, herb, aromatisch, Fl. 40,00 M – 0,2 l 11,45 M



Romanze la Rouge, DDR

kräftig, harmonische Süße, Fl. 40,00 M – 0,2 l 11,45 M

Pinot Noir, Rumänien

weinig, samtig, angenehme Gerbstoffnote

Fl. 25,00 M – 0,2 l 7,15 M

Erlauer Stierblut, Ungarn

voller Körper, milde Gerbsäure, Fl. 24,00 M – 0,2 l 6,85 M

Cabernet, Bulgarien

voller, harmonischer Rotwein, Fl. 24,00 M 0,2 l 6,85 M

DESSERTWEINE

Murfatlar, Rumänien

32,00 M

Tokajer Szamorodni, süß, Ungarn

39,00 M

Tokajer Aszu, Ungarn

49,00 M

SCHAUMWEINE



Unsere Hausmarke:

Friedrich-Schinkel-Sekt, trocken, DDR

Fl. 79,00 M



Rotkäppchen Interhotel Sondercuvée,

halbtrocken oder süß

Lagersekt, DDR

Fl. 63,00 M

Rotkäppchen „Cabinet“ Extra dry, DDR

Fl. 67,00 M

Lindenpalais weiß, trocken, DDR

Fl. 76,00 M

Leo Brion, halbtrocken —
ein Spitzensekt aus Berlin, DDR

Fl. 81,00 M

Sowjetischer Sekt, halbtrocken

Fl. 59,00 M

Grand Mousseux, halbtrocken, DDR

1/2 Fl. 36,00 M

SPIRITUOSEN 4 cl



*Ein besonderer Gruß
aus dem Eisfach*

Weizendoppel-Edelkorn
5,50 M

Alte Nordhäuser Tradition
7,00 M

Sowjetischer Wodka
6,00 M

Kasoff-Wodka
6,00 M

Serschin Dry Gin
4,00 M

Calvados
10,00 M



Weinbrand Club N^o 158 —
Hausmarke
7,50 M

Feiner Alter
Wilthener Weinbrand
8,00 M

Burgkrone
6,50 M

Sowjetischer Brandy ***
8,50 M

Hennessy V.S.O.P.
18,00 M

Polignac
15,00 M

Rémy Martin V.S.O.P.
18,00 M

SPIRITUOSEN 4 cl

Scotch Whisky —
Scotch Reserve

4 cl 15,00 M

Ballantines

4 cl 18,00 M

Chivas Regal

4 cl 25,00 M

Havana Club Rum, light dry

7,00 M

Bols Blackberry

8,00 M

Bols Crème de Banane

8,00 M

Maoritraum —

ein Likör

aus der köstlichen Kiwi

5,50 M

Bärenkirsch

6,50 M

Heidelbeer Edellikör

7,00 M

Aprikosen Edellikör

5,00 M

Eierlikör „Advocat“

5,50 M

Mönchswalder Gebirgskräuter

5,50 M

D.O.M. Bénédictine

14,00 M

Karlsbader Becherbitter

6,50 M

Berliner Bitter

4,50 M

Underberg

5,00 M

BIERE

*Unsere Empfehlung für Sie —
die Hausmarke*



Grand de luxe —
ein Berliner Spitzenbier
Fl. 0,5 l 7,50 M

Stammhaus Kindl, DDR
Fl. 0,5 l 7,50 M

Wernesgrüner Pilsner
Export, DDR
Fl. 0,5 l 7,50 M

Berliner Pilsner Export, DDR
Fl. 0,5 l 7,50 M

Pilsner Urquell, CSSR
Fl. 0,5 l 7,50 M

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Margon Wasser ohne Geschmack
Fl. 1,00 M

Margon Tonic Water
Fl. 2,30 M

Margon Cola
Fl. 2,00 M

Margon Ginger Ale
Fl. 2,30 M

Margon Capriccio —
ein Maracuja-Fruchtsaftsprudel
Fl. 3,00 M

Orangensaft
0,2 l 6,00 M

Grapefruitsaft
0,2 l 6,00 M

Kirschsaft
0,2 l 2,50 M

Tomatensaft
0,2 l 3,00 M

KAFFEE



Grand Hotel Kaffee,
ein Kaffee mit Mandellikör
und Sahnehäubchen

9,40 M

Kaffee „Mexikanisch“,
ein Kaffee mit Kakao

2,90 M

Kirsch-Kaffee,
ein Kaffee mit Kirschwasser

8,40 M

Kaffee „Holländisch“,
ein Kaffee mit Eierlikör
und Sahnehäubchen

8,50 M

Tasse Kaffee

3,75 M

Tasse Mokka

6,25 M

TEE

Grusinischer Tee, Indischer Tee,
Pickwick Tee, Jasmin Tee,
Grüner Tee

mit Zitrone 2,15 M

mit Milch 2,00 M

mit Havana Club Rum 8,50 M

*Sollten Sie darüber hinaus einen Wunsch haben,
unser Personal wird Sie gern beraten.*